

# Restaurant La Fontaine



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

## \_\_\_\_\_ M E N U S \_\_\_\_\_

Du lundi 3 février 2025  
au  
Vendredi 28 février 2025

## \_\_\_\_\_ EPMT \_\_\_\_\_

Ecole de Paris des Métiers de la Table  
17, Rue Jacques Ibert – 75017 PARIS  
Tel : 01.44.09.12.16 – Fax : 01.44.09.12.34  
[restaurant@epmt.FR](mailto:restaurant@epmt.FR)

Métro Louise Michel  
BUS PC1 – PC3 – 84 – 92 – 93  
Stations Velib' avenue Wilson et rue Anatole France  
Parking Public Trébois

*Les plats "faits maison"  
sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts.*

Vous pouvez réserver et consulter nos menus sur notre  
site internet : [www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)

Vous pouvez également réserver par téléphone :

☎ 01. 44. 09. 12. 16

entre 10h et 11h30, et entre 15h30 et 17h00

*«Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés »*

*La composition des menus peut être modifiée sans préavis en fonction des approvisionnements et des avancées pédagogiques.*

Nous rappelons à notre aimable clientèle que les horaires du restaurant d'application sont :

**Arrivée à 12h30 et départ à 14h30**

Nous vous demandons, dans un souci de formation,  
de respecter ces horaires.

Nous vous remercions de votre compréhension.

L'équipe des formateurs de cuisine et de salle vous souhaite un bon appétit.

✉ [restaurant@epmt.fr](mailto:restaurant@epmt.fr)  
[www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)



## Lundi 3 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Quiche Julienne d'Arblay

~~~~~

Filet de carrelet bonne femme  
Panais rôti au thym et pomme amandine

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte au citron

## Mardi 4 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soupe à l'oignon gratinée

~~~~~

Filet de dorade rôti, sauce beurre blanc anisé  
Riz pilaf safrané, courgettes tournées glacées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Éclair au chocolat

## Mercredi 5 février 2025

### Menu dîner 27€ (hors boissons)

Noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux

~~~~~

Filet de bœuf en croûte, jus brun réduit  
Butternut et duo de carottes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Dôme exotique

## Jeudi 6 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Purée de betterave et œuf mollet

~~~~~

Filet mignon de porc

Ou

Sole meunière

Cresson, carottes, tagliatelles

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Dessert autour de l'orange, de la carotte et de la cannelle

## Vendredi 7 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œuf en gelée au saumon

~~~~~

Caille rôtie, fenouil braisé, carotte glacée

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Crème brûlée à l'orange, tuile verveine

**Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.**

### RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



## Lundi 10 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Quiche Julienne d'Arblay

~~~~~

Filet de carrelet bonne femme  
Panais rôti au thym et pomme amandine

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte au citron

## Mardi 11 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soupe à l'oignon gratinée

~~~~~

Filet de dorade rôti, sauce beurre blanc anisé  
Riz pilaf safrané, courgettes tournées glacées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Éclair au chocolat

## Mercredi 12 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œuf poché sur mesclun et crumble salé

~~~~~

Brochettes de volaille façon tandoori  
Polenta et caviar d'aubergine

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Sablé breton

## Jeudi 13 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Velouté Du Barry

~~~~~

Fricassée de volaille aux épices

~~~~~

ou  
Filet de dorade sauce grenobloise  
Riz madras et endives braisées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

La pomme en 3 déclinaisons

## Vendredi 14 février 2024

### Menu dîner 27€ (hors boissons)

Ceviche de dorade et haddock, sauce passion

~~~~~

Filet de bœuf Wellington et jambon Serrano  
Duo de purée de betterave et panais truffé

~~~~~

Fromages

~~~~~

Cœur gourmand

**Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.**

### RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



Lundi 17 février 2025

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Mardi 18 février 2025

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Mercredi 19 février 2025

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Jeudi 20 février 2025

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Vendredi 21 février 2025

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

**Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.**

**RESERVATION**

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



## Lundi 24 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Rillettes de maquereau sur tartine

~~~~~

Souris d'agneau braisée

Chou rouge et pommes sautées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Poire pochée, caramel au beurre salé

## Mardi 25 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Potage Saint-Germain aux croûtons

~~~~~

Carré de porc poêlé

Laitue braisée et pommes duchesses

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Choux chantilly

## Mercredi 26 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œuf mollet à la florentine, champignons de Paris

~~~~~

Darne de saumon grillée, beurre blanc

Chou-fleur et pommes purée

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Crêpes à l'orange et crème pâtissière

## Jeudi 27 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Salade tiède de lentilles du Puy et œuf poché

~~~~~

Pavé de cabillaud en croute d'herbes

Wok de légumes

ou

Navarin d'agneau

Légumes de saison

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tiramisu aux épices

## Vendredi 28 février 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

EN COURS D'ÉLABORATION

**Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.**

### RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»



## MASTER CLASS SOMMELLERIE



Nos apprenties et apprentis en MC SOMMELLERIE et leur formateur vous proposent une dégustation de vin autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

**Jeudi 27 février 2025**

MASTERCLASS  
25€

« Vins de Châteauneuf-du-Pape et Comté »

18h15-20h30

**Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour.  
Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.**

### RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16  
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr  
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

«Les éventuels différentiels et variations tarifaires avec la profession s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.»